

栗とチーズのチョコケーキ

材 料

* ぼろたん(生栗)	100g
* ホットケーキミックス	200g
* クリームチーズ	100g
* チョコチップ	60g
* 牛乳	170cc
* 生クリーム	100cc
* 砂糖	大さじ1
* ぼろたん(飾り用)	10g



作り方

クリームチーズは常温に戻し、少しずつ牛乳を加えて、のばしていく。

ホットケーキミックスにと蒸し器で数分蒸して皮をむいたを細かく碎いたぼろたん、チョコチップを加えてませる。

パウンドケーキ型にを流し入れる。

オーブン180度35分焼く。

焼き上がったら切り分け、砂糖を加え泡立てた生クリームとぼろたんを添える。